Buttermilchbrötchen „Übernacht“

Morgens frische Brötchen und nicht nur am Wochenende… Dieses Rezept bereite ich täglich abends vor und deponiere sie bis morgens im Kühlschrank um sie dann nur noch zu backen. Mit wenig Hefe gelingen sie im Nu. Probiert’s doch auch mal aus!

250 g Buttermilch

50 g Wasser

5 g frische Hefe

10 g Honig

420 g Dinkelmehl 630er

1 TL Salz …… alles **2 Min./Teigknetstufe** vermengen, Teig auf eine bemehlte Teigunterlage stürzen und in 12 Portionen (fürs Brötchenblech in 9 Portionen) teilen.

Diese Teiglinge nun „falten & schleifen“, mit einem Messer einen Schlitz einritzen, dann in die vorbereitete Form geben. Hier nehme ich immer die *Pampered Chef® Brownieform* und bedecke diese im Anschluss mit dem passenden *Keep & Carry Deckel* (alternativ mit Frischhaltefolie abdecken).

Form direkt in den Kühlschrank stellen und am morgen in den Backofen, mittlere Schiene **bei 230°C Ober-/Unterhitze 24 Min.** goldig backen. Brötchen auf ein Kuchengitter stürzen, etwas auskühlen lassen und servieren.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

THERMOMIX® Handelsvertretung mit Kochstudio

pampered chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN